ещё вкуснее и проще

60

страниц лучших рецептов

домашний квас

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Квас, который мы покупаем в магазинах, содержит различные консерванты, позволяющие продлить срок годности продуктов, но при этом значительно ухудшающие их вкус и качество. Именно поэтому мы предлагаем вам научиться варить этот напиток самостоятельно!

- С. П. Кашин
  - Из истории кваса
    -
    - Состав и свойства кваса
    - О пользе кваса
  - Рецепты домашнего кваса
    - Квас домашний классический
    - Квас по-московски
    - Квас по-литовски
    - Квас белый
    - Квас белый для окрошки
    - Квас для окрошки из ржаного хлеба
    - Квас для окрошки из пшеничного хлеба
    - Квас белый по-старинному рецепту
    - Квас кислый
    - Квас хлебный
    - Квас хлебный с настоем черной смородины
    - Квас столовый
    - Квас суточный из ржаных корок
    - Квас пшеничный
    - Квас сухарный с лесной душицей
    - Квас с хреном
    - Квас сухарный с мятой
    - Квас сухарный медовый
    - Квас сухарный с изюмом
    - Квас сухарный по-польски
    - Квас сухарный с апельсиновым соком
    - Квас сухарный кислый
    - Квас низкокалорийный
    - Квас сухарный
    - Квас татарский
    - Квас из пшеничных отрубей с лимонным соком
    - Квас густой с изюмом
    - Квас из овсяной муки
    - Квас из овсяных хлопьев

- Квас из капусты
- Квас из ржаной муки
- Квас из капустного рассола
- Квас из свеклы
- Квас из свеклы для заправки щей
- Квас из моркови
- Квас из абрикосов
- Квас из яблок
- Квас из айвы
- Квас из груш
- Квас из лесных яблок и груш
- Квас из яблок с медом
- Квас апельсиновый
- Квас барбарисовый
- Квас кизиловый
- Квас лимонно-медовый
- Квас с черносливом
- Квас с соком киви
- Квас из смеси фруктовых соков
- Квас из корней ревеня
- Квас из сока мушмулы
- Квас из слив
- Квас из крыжовника
- Квас из калины
- Квас из брусники
- Квас из терна
- Квас из голубики
- Квас из земляники
- Квас из ежевики
- Квас из клубники
- Квас из клюквы на сухарном настое
- Квас из малины
- Квас из красной смородины
- Квас смородиновый
- Квас из красной смородины с лепестками роз
- Квас из облепихи
- Квас из черной смородины
- Квас хмельной
- Квас с аиром
- Квас с чабрецом
- Квас мятный

С. П. Кашин
Домашний квас

Из истории кваса

На сегодняшний день не существует единой точки зрения относительно того, где впервые стали готовить квас, но так сложилось, что во всем мире он считается традиционно русским напитком.

Так, некоторые историки предполагают, что еще жители Древней Греции знали рецепт кваса или напитка, отдаленно напоминающего его. В то же время археологические рас копки на Южном Урале свидетельствуют о том, что древние славянские народы, жившие на его территории еще до нашей эры, умели варить квас, вкус которого очень похож на вкус современного напитка. Эти выводы были сделаны на основе исследований найденной посуды: в пористых стенках глиняных горшков содержались высохшие частички жидкости.

Достоверно установлено, что квас был известен во времена Киевской Руси. В древних летописях, дошедших до наших дней, говорится, что в период принятия христианства князь Владимир приказал раздавать людям продукты, мед и квас. Этот напиток употребляли практически все, независимо от социальной принадлежности, и с течением времени он стал поистине народным. Жители деревень и сел использовали его как естественный ароматизатор для тела, поливая им каменку при мытье в русской бане. Крестьяне, особенно в летний период, обязательно брали с собой кувшин с квасом, когда отправлялись на полевые работы, так как он хорошо утолял жажду и тонизировал. Существовало больше количество его разновидностей. Наиболее популярными из них были следующие:

♦ с добавлением листьев мяты и изюма;

♦ на ржаном и ячменном измельченном солоде;

♦ так называемый северный квас, приготовленный из ржаной муки грубого помола, муки из исландского мха и листьев черной смородины;

♦ украинский, или малороссийский, квас, основу которого составляли ржаной высушенный дробленый солод, изюм, корица и листья мяты.

Были также сладкий, кислый, приготовленный из яблок и свеклы; предназначенный только для окрошки, так называемый

квас-щи, суточный, наваристый и т. д.

Квас ценили больше воды, о чем свидетельствует поговорка: «Худой квас лучше хорошей воды». Если он был приготовлен с соблюдением всех технологий, то о нем говорили так: «Хорош квасок, коли шибает в носок».

Перечисленные виды кваса изготавливали исключительно на хлебном сырье. Также при приготовлении напитка добавляли муку из гречихи, такой квас называли весенним.

До наших дней сохранился рецепт петровского кваса, отличающегося необычным ароматом и особым вкусом. Его варили в период правления Петра I и считали украшением праздничного стола.

На Руси даже существовала профессия «квасник», которая была весьма почетна.

Мастера этого дела в совершенстве владели искусством приготовления самых разнообразных сортов и видов кваса.

В XIX в. популярным стало баварское пиво, которое большими партиями импортировали в Россию, в результате упало потребление кваса. Тогда на его защиту встало Российское общество охранения народного здравия, члены которого представили убедительные аргументы в пользу исцеляющих, диетических и профилактических свойств этого напитка, требуя повлиять на сложившуюся ситуацию.

Возникает вполне закономерный вопрос: как же на самом деле появился этот великолепный и всеми любимый напиток? Согласно одной легенде, в горшок с пшеничными зернами попала вода, и они проросли. Люди их высушили, потом смололи в муку, но поняли, что хлеба из нее не испечешь. Так получился солод. Его не стали выкидывать, а залили кипятком. Через несколько дней, когда он сквасился, получился напиток, вкус которого очень понравился людям. Так и появился первый рецепт приготовления кваса. Солод делали из семян хлебных злаков, как правило ржи и ячменя. Данный процесс был достаточно трудоемким и продолжительным. Для хорошо перебродившего солода зерно основательно просеивали на крупных решетах, тщательно промывали, заливали водой, проращивали, запаривали (или томили), высушивали и только после этого перемалывали.

В Удмуртии, к примеру, солод получали из ржаной муки. После того как рожь прорастала, ее не сквашивали, а сразу подвергали сушке и перемалыванию. В итоге солод получался сероватого цвета.

В деревнях Сибири готовили так называемые квасные хлебцы из ржаного солода и ржаной муки. Муку ошпаривали, вливали заранее приготовленный солод, хорошо размешивали, помещали

в глиняный горшок и томили в русской печи в течение дня. В итоге получалось густое тесто, из которого формовали маленькие хлебцы-колобки и затем выпекали их в печи. Их измельчали и применяли как основу для будущего напитка. Просушенные хлебцы могли храниться в течение всего года.

Впоследствии квас стали готовить из ягод, овощей, фруктов, ржаных сухарей, капустных листьев, березового сока и т. п.

На Руси для приготовления кваса, начиная с XVII в., использовали так называемый квасник, который делали из глины. Внешне он представлял собой емкость с носиком, довольно широким горлышком и выгнутой ручкой. Зачастую его украшали различными орнаментами и сценками бытовой жизни людей тех времен. Лишь настоящие мастера могли выполнить его с соблюдением всех необходимых требований. Особенностью его конструкции являлась стержневая часть в форме баранки, в середину которой клали лед для охлаждения напитка. Не случайно в качестве материала для квасников использовали глину. Благодаря ее свойствам жидкость в таких емкостях в жару долго остается прохладной, а в холодное время года — теплой.

Для хранения кваса применяли горшки с замысловатыми названиями — кухли, гречишники, опарницы, квашни, махотки. Такую посуду периодически прокаливали для уничтожения неприятных запахов.

Русский квас с полным правом можно назвать напитком здоровья. Его употребление позитивно воздействует на желудочно-кишечный тракт, стимулирует пищеварительные процессы и повышает тонус всего организма.

В засушливые и неурожайные годы квас был чуть ли ни единственным источником жизненно важных витаминов и микроэлементов. Его употребляли не только как жаждоутоляющий напиток, но и как лечебное средство. В старинных лечебниках содержатся упоминания о том, что его применяли при таких заболеваниях, как чахотка и цинга.

Во времена Советского Союза было налажено промышленное производство кваса. В летний период практически на каждом углу можно было видеть цистерны и бочки с охлажденным и приятным на вкус напитком. Согласно статистике, в 1985 г. количество производимого кваса достигло 55,3 млн декалитров, что составляло 29 % от объема всех выпускаемых безалкогольных напитков. В 1990-е гг., когда российский рынок заполонили иностранные газированные напитки различных вкусов и цветов, производство и употребление кваса значительно снизилось. В 1997 г. произвели только 9 млн декалитров, что составляло лишь 3 % от общего объема производства безалкогольных напитков.

За последнее десятилетие ситуация изменилась. Так, по темпам прироста сектор производства кваса занимает лидирующее положение, а объемы продаж этого напитка повышаются примерно на 15–20 % каждый год, начиная с 2001 г.

Справедливости ради следует заметить, что не все напитки, именуемые квасом, на деле являются таковыми. Все чаще его изготовители стали применять неестественную ферментацию, в результате чего получается квасной напиток, содержащий ароматизаторы, красители, консерванты, регуляторы кислотности и подсластители.

Такой настой подвергают тепловой обработке и затем разливают в пластиковую тару. Естественно, что этот напиток не имеет ничего общего с настоящим квасом живого брожения.

По этой причине ведущие производители кваса стремятся сохранить рецептуру и традиции изготовления «живого» кваса.

Современные квасильные системы, в которых напиток подвергается брожению, изготавливают из нержавеющей стали (для заводов и цехов), а на маленьких производствах используют емкости из специального пищевого пластика.

Аппараты для дображивания кваса очень плотно укупоривают. Герметичность необходима для того, чтобы углекислый газ, образующийся в период ферментации, не улетучивался, тогда квас получится газированным.

Следует отметить, что дозревание кваса может происходить как в бутылках, так и в кегах. Чтобы максимально увеличить время его хранения, напиток предварительно хорошо очищают, а после распределяют по бутылкам. В этом случае он может храниться около 2 месяцев.

Малые цеха и заводы применяют так называемые содакеги, объем которых составляет 18 л. В них транспортируют газированные напитки (пиво, квас), находящиеся в них под давлением углекислого газа. Наиболее часто используемыми являются тары из пищевого пластика. Их употребляют для всех «живых» напитков, где они проходят процесс доферментации. Подобные емкости удобные, легкие и недорогие.

Для изготовления «правильного» кваса применяют и специальные системы очистки воды, весы для взвешивания исходных продуктов. На небольших заводах вместо них используют специальную мерную посуду.

Помимо этого применяют различные кастрюли и котлы для приготовления и хранения сиропа, рукава для переливания жидкостей, емкости для дистилляции, стерилизации, машинные аппараты для приклеивания этикеток и розлива по тарам.

К числу важных условий технологического процесса

изготовления кваса относятся системы вентилирования, отопления и обеспечения электроэнергией и водой.

Состав и свойства кваса

Так что же представляет собой квас? Это продукт незаконченной спиртовой либо молочнокислой ферментации сусла, содержащий некоторое количество алкоголя, доля которого зависит от применяемой рецептуры и закваски. Так, она может составлять от 0,6 до 2,5 % спирта.

В связи с этим квас не следует давать детям и людям, которым противопоказано употребление этилового спирта.

Квасной порошок изготавливают посредством смешивания тщательно молотого солода и ржаной муки, благодаря которой получаются квасные хлебцы. Затем их подвергают сушке и измельчают. Готовый порошок используют в основном при домашнем приготовлении кваса. Входящие в его состав ингредиенты берутся из расчета на 5 л готового напитка. Делают его так.

Нужно нарезать тонкими ломтиками хлеб из ржаной муки, подсушить его на противне в духовке либо в печи до образования темно-кофейного цвета.

Затем следует взять 700 г сухарей, залить их 3 л кипящей воды и настаивать 2 ч в теплом месте.

После процедить его сквозь мелкое сито и хорошо перемешать.

Практически готовый квас следует убрать для ферментации на 6 часов, затем всыпать 100 г тертого корня хрена, предварительно смешанного со 100 г меда. Хранить его нужно в прохладном месте.

На производствах сусло (так называемый аналог кваса) вырабатывают более простым способом. В ячменный и ржаной солод добавляют воду, хорошо перемешивают, затем полученную массу настаивают и уваривают в специальных герметичных машинах.

О пользе кваса

Лечебные свойства такого замечательного напитка, как квас, известны с давних пор.

Они обусловлены присутствием в нем молочной кислоты, различных витаминов, аминокислот, белковых катализаторов, углеводов (глюкозы, фруктозы, мальтозы, сахарозы), декстринов и микроэлементов.

Что касается его действия на человеческий организм, то оно аналогично действию такого молочнокислого напитка, как кефир. Квас помогает нормализовать функцию желудочно-кишечного тракта, препятствует размножению патогенных микроорганизмов, восстанавливает метаболические процессы, позитивно воздействует на состояние сердечно-сосудистой системы.

Кислоты играют важную роль в нашем организме: они активизируют процессы распада и беспрепятственного выведения мертвых, нездоровых и аномальных клеток. Способность кваса утолять жажду также обусловлена содержанием в нем уксусной и молочной кислот.

Квас является калорийным продуктом (200–300 ккал на 1 л), поэтому его разрешается пить во время различных постов, а также в период восстановления после тяжелых заболеваний.

В ходе многочисленных исследований было выяснено, что использование в квасе экстракта солода, составляющего основу этого напитка, во много раз оказывается более действенным по сравнению с глюкозой и помогает поддерживать тонус мышц во время физических нагрузок и изнуряющих спортивных тренировок. В этом случае в крови более продолжительное время остается значительное количество сахара, и человек дольше не чувствует усталости.

Вытяжка из ржаного солода включает в себя витамины С и группы В.

Так, в 100 г семян ржи, применяемой для производства солода, содержится 330 мг фосфора, 70 мг кальция и до 12 мг железа, а также медь, марганец, молибден, цинк, кобальт и 11 аминокислот, семь из которых относятся к незаменимым.

Все это подтверждает тот факт, что экстракты из ржаного и ячменного солода и произведенные из них напитки являются поистине ценными диетическими продуктами.

В процессе естественной ферментации кваса образуются полезные микроорганизмы, которые укрепляют иммунную систему. При таком заболевании, как гастрит с низким содержанием кислоты, рекомендуется выпивать стакан кваса за

полчаса до основного приема пищи. Его также можно употреблять в комплексной терапии при лечении истощения нервной системы, повышенного артериального давления, при восстановлении сердечной деятельности, для укрепления стенок сосудов, а также в качестве естественного продукта, улучшающего настроение.

С помощью кваса можно укрепить десны и излечить стоматит.

Полезные для здоровья качества квас приобрел благодаря совокупности различных злаков, дрожжевых грибков и многообразных добавок (травам, плодов и ягод).

О лечебных свойствах ржаного и ячменного солода было известно с незапамятных времен. Их использовали при заболеваниях органов дыхательной системы, кожных болезнях (сыпи, крапивнице, чесотке и т. д.), при нарушениях почечной функции, для улучшения мочеиспускания, нормализации метаболических процессов и регулирования деятельности желудочно-кишечного тракта.

Дрожжи, также входящие в состав кваса, представляют собой микроскопические грибы, богатые органическими веществами. Важную роль играют продукты вторичного обмена веществ дрожжей, продуцируемые в небольших количествах в окружающую среду: сивушные масла, ацетоин (или ацетилметилкарбинол), диацетил, масляный альдегид, изоамиловый спирт, диметилсульфид и т. д. Именно они придают квасу вкус и запах. Их применяют при лечении инфекционных заболеваний, воспалений, сахарного и несахарного диабетов, истощении нервной системы, воспалительных заболеваниях внутренней оболочки толстого кишечника, кожного покрова, глазных болезней.

Людям, которые имеют проблемы с сердечно-сосудистой системой, будет полезен хлебный квас, поскольку он очищает кровеносные сосуды.

Помимо этого, он способствует улучшению мужской силы, излечивает органы зрения, клетки печени, а принятый на голодный желудок способствует продукции желудочного секрета.

Квас на основе свеклы восстанавливает клетки печени и обладает хорошим желчегонным свойством. Его также употребляют при нарушениях ритма сердечной мышцы.

Рецепты домашнего кваса

Квас домашний классический

Первый способ

Ингредиенты

4 л воды, 600 г ржаных сухарей, 100 г сахара, 20 г изюма, 10 г дрожжей, 5 г мяты.

Способ приготовления

Ржаные сухари пересыпать в глубокую емкость, обдать кипятком, затем плотно накрыть крышкой и оставить на 3–4 часа. Готовое сусло процедить через марлю, затем добавить предварительно растворенные в теплой воде дрожжи, сахар, листья мяты, накрыть салфеткой и настаивать 10–12 часов.

Когда начнет образовываться пена, еще раз процедить и разлить по бутылкам объемом ½ л, добавив в каждую из них несколько штук промытого изюма, хорошо укупорить и держать 4 часа при комнатной температуре, а затем убрать в холодильник или погреб. Через 3 дня молодой квас будет готов.

Второй способ

Ингредиенты

3,2 л воды, 400 г ржаных сухарей, 150 г сахара, 40 г изюма, 30 г дрожжей, 5 г мяты, 4 листа черной смородины.

Способ приготовления

Растворить в 200 мл теплой воды дрожжи. Ржаные сухари обдать 3 л кипящей воды и оставить на 3 часа. Полученное сусло процедить через сложенную в несколько слоев марлю, всыпать в него сахар, влить дрожжи, добавить мяту и листья черной смородины.

Настаивать 11 часов, прикрыв чистой хлопчатобумажной тканью. Когда сусло сквасится, процедить его и разлить по бутылкам объемом ½ л, в каждую из которых положить несколько изюмин. Укупорить их и убрать в прохладное место.

Через 3 дня квас можно будет пить.

Квас по-московски

Ингредиенты

8,6 л воды, 250 г солода из ржаных сухарей, 250 г меда, 150 г гречневой муки, 150 г пшеничной муки, 100 мл воды, 15 г дрожжей, 5 г сахара, 3 г мяты.

Способ приготовления

Приготовить закваску: дрожжи растворить в 100 мл теплой воды, добавить пшеничную муку, сахар и перемешать, держать 2 часа в теплом месте.

В солод насыпать гречневую муку, влить 500 мл кипящей воды и замесить крутое тесто. Оставить его на несколько часов в теплом месте. Когда оно увеличится в два раза, залить его 8 л кипятка, хорошо перемешать и дать отстояться.

Образовавшееся бесцветное сусло аккуратно слить в чистую емкость, перемешать с медом и влить закваску из дрожжей. Когда тесто перебродит, квас разлить по бутылкам и укупорить.

Держать их в теплом месте 12 часов и затем убрать в погреб или холодильник. Через 3 дня квас будет готов.

Образовавшуюся гущу можно вновь залить кипятком и настоять еще раз.

Квас по-литовски

Ингредиенты

8,2 л воды, 1 кг сухарей из ржаного хлеба, 400 г сахара, 50 г изюма, 50 г ржаной муки, 30 г дрожжей, 5 г лимонной кислоты.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в 200 мл теплой воды и добавить ржаную муку. Сухари залить (8 л) горячей воды и хорошо перемешать, после чего охладить до температуры 50 °С, добавить дрожжевую закваску и оставить на 12 часов.

Затем процедить жидкость, всыпать сахар, изюм и лимонную кислоту.

Все тщательно перемешать и снова убрать в теплое место на 12 часов.

После этого квас распределить по бутылкам и плотно укупорить их. Через сутки его можно будет пить.

Квас белый

Ингредиенты

10 л воды, 1½ кг ржаного солода, 1½ ячменного солода, 1½ кг пшеничной муки, 1½ гречишной муки, 500 мл настоя мяты, 60 г пивных дрожжей, 10 г изюма.

Способ приготовления

Солод смешать с мукой, добавить 4 л кипящей воды и тщательно вымесить густое тесто.

Затем влить в него еще 6 л кипящей воды, хорошо перемешать, всыпать изюм, пивные дрожжи и добавить настой мяты.

Настаивать в темном месте, накрыв хлопчатобумажной тканью. Готовый квас процедить и разлить по бутылкам.

Квас белый для окрошки

Первый способ

Ингредиенты

5,1 л воды, 700 г ржаной муки, 200 г ржаного солода, 200 г гречневой муки, 100 г ячменного солода, 10 г дрожжей.

Способ приготовления

Дрожжи развести в 100 мл теплой кипяченой воды, добавить сахар и убрать в теплое место на 2 часа. Ржаной и ячменный солод перемешать, залить 2 л теплой кипяченой воды. В полученную массу вмешать ржаную и гречневую муку и ввести еще 2 л кипятка. Настаивать в теплом месте 5–6 часов. Затем влить 3 л кипящей воды, хорошо перемешать и охладить. Ввести закваску из дрожжей и держать 2 дня в прохладном месте.

Квас процедить через сложенную в несколько слоев марлю и разлить по бутылкам. Хранить в погребе или холодильнике.

Второй способ

Ингредиенты

10 л воды, 3 кг ржаной муки, 1½ кг пшеничной муки, 1½ кг гречневой муки, 1½ кг ржаного солода, 800 г ячменного солода, 200 мл дрожжевой закваски, 50 мл лимонного сока.

Способ приготовления

Ржаной и ячменный солод смешать, влить 5 л теплой кипяченой воды.

Муку смешать и добавить 5 л кипятка и лимонного сока, постоянно помешивая.

Ввести эту массу в солод, влить дрожжевую закваску и настаивать 5–6 часов в теплом месте.

Затем убрать в холод на 1–2 суток.

Квас для окрошки из ржаного хлеба

Ингредиенты

6 л воды, 800 г сухарей из ржаного хлеба, 150 г сахара, 50 г пшеничной муки, 25 г дрожжей.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в 200 мл теплой воды, добавить муку и держать в теплом месте в течение часа.

Сухари высыпать в кастрюлю, влить кипящую воду и настаивать под крышкой 3–4 часа. Затем процедить, добавить сахар и дрожжи, поставить в теплое место на 4–6 часа, после чего хорошо охладить.

Готовый квас разлить по бутылкам, укупорить и хранить в холодильнике или погребе.

Квас для окрошки из пшеничного хлеба

Ингредиенты

7 л воды, 800 г сухарей из пшеничного хлеба, 150 г ржаного хлеба, 100 г сахара, 100 г пшеничной муки, 25 г дрожжей.

Способ приготовления

Положить сухари в глубокую емкость, залить 6½ л горячей воды, накрыть крышкой и убрать в теплое место на 4 часа.

В другой посуде замесить тесто из ржаного хлеба, муки, 500 мл воды и дрожжей. Держать в тепле для сквашивания 1,5 часа.

Затем сформовать из него лепешки среднего размера и испечь их в духовке при 150 °С, охладить и разрезать на равные части.

Добавить в емкость с сухарным настоем, всыпать сахар и перемешать.

Квас белый по-старинному рецепту

Ингредиенты

2 кг ржаной муки, 500 г гречневой муки, 500 г пшеничной муки, 500 г ржаного солода, 250 г ячменного солода, 100 мл дрожжевой закваски, 80 г мяты (сушеной), вода.

Способ приготовления

Ржаной и ячменный солод залить теплой водой и перемешать.

Затем соединить все виды муки и всыпать полученную смесь в заваренный солод. Залить эту массу водой в соотношении 4: 1 и выдержать в теплом месте 5 ч. Поле добавить 6 л кипятка, хорошо перемешать и влить закваску, всыпать сушеную мяту.

Полученное сусло настаивать 10 ч в теплом месте, затем процедить и разлить по бутылкам. Хранить в прохладном месте.

Квас кислый

Первый способ

Ингредиенты

8,7 л воды, 1½ кг ржаной муки, 300 мл настоя мелиссы, 250 г ржаного солода, 150 г пшеничной муки, 50 г дрожжей.

Способ приготовления

Солод смешать с мукой, добавить 500 мл теплой воды, вымесить крутое тесто, обдать 200 мл кипятка и размешать. Держать в теплом 24 часа, затем влить 2½ л кипятка, вымешать и добавить 5 л охлажденной кипяченой воды.

Полученное сусло перелить в кадку добавить настой мелиссы, дрожжи и убрать в холодное место на 3 суток.

Второй способ

Ингредиенты

8 л воды, 4 кг пшеничного солода, 2 кг ячменной муки, 200 мл дрожжевой закваски, 150 мл квасной гущи.

Способ приготовления

Муку и солод смешать, залить их 1 л кипятка и настаивать в теплом месте 12 часов. Влить в массу тонкой струйкой 7 л кипятка, охладить и ввести дрожжевую закваску и квасную гущу.

Когда смесь сквасится, напиток процедить и хранить в прохладном месте.

Квас хлебный

Ингредиенты

12 л воды, 4 кг ржаной муки, 1 л квасной гущи, 500 г гречневой муки, 500 г солода.

Способ приготовления

Муку и солод смешать, залить 3 л теплой кипяченой воды, затем добавить 1 л кипятка, через 30 минут — еще 6 л. Полученную массу довести до кипения, снять с плиты и охладить.

Ввести в нее квасную гущу и настаивать под крышкой в теплом месте. Через 2 суток влить 2 л холодной воды, перемешать и затем процедить.

Квас хлебный с настоем черной смородины

Ингредиенты

7 л воды, 1 кг сухарей из ржаного хлеба, 700 мл сахарного сиропа, 400 мл настоя черной смородины, 50 г изюма, 20 г дрожжей.

Способ приготовления

Залить сухари 7 л кипятка и настаивать 12 часов, процедить и влить настой черной смородины.

Добавить сахарный сироп, дрожжи и держать 12 часов. Затем удалить образовавшуюся пену, процедить и разлить по бутылкам, добавив в каждую несколько изюмин, плотно укупорить.

Через 2 дня квас можно пить.

Квас столовый

Первый способ

Ингредиенты

8½ л воды, 1 кг ржаной муки, 700 г солодовой муки, 700 г пшеничной муки, 200 мл дрожжевой закваски, 15 г сушеной мяты.

Способ приготовления

Солодовую муку и 500 г пшеничной муки соединить, залить 5 л кипящей воды и убрать в теплое место на 12 часов.

Затем добавить 2 л холодной воды, тщательно перемешать, чтобы не было никаких комочков, и настаивать 2 часа.

200 г пшеничной муки соединить с дрожжевой закваской, влить 1½ л воды теплой водой, перемешать и убрать в теплое место, чтобы тесто увеличилось в два раза. Затем смешать его с суслом и опустить мяту.

Плотно закрыть емкость, настаивать 12 часов, после чего разлить по бутылкам.

Квас через 3 дня будет готов.

Второй способ

Ингредиенты

1,2 кг ржаного солода, 100 г изюма, 500 г ячменного солода, 100 г сахара, 20 г дрожжей, 20 г хмеля (сушеного), вода.

Способ приготовления

Смешать ячменный и ржаной солод, влить столько кипятка, чтобы получилась кашицеобразная масса, которую затем следует хорошо вымесить, переложить в кадку и поставить в разогретую 100 ˚С духовку на 5 часов. Далее нужно влить 5 л горячей воды, дать квасному настою дозреть и потом процедить в чистую посуду, добавить сухие дрожжи и размешать. Когда масса увеличится в объеме, положить сахар, хмель и изюм. Образующуюся пену снять, а готовый квас разлить по бутылкам, тщательно укупорить и хранить их в прохладном месте.

Квас суточный из ржаных корок

Ингредиенты

10 л воды, 1,2 кг ржаных корок (черствых), 800 г патоки, 100 г изюма, 100 мл дрожжевой закваски.

Способ приготовления

Залить сухари 10 л кипятка, перемешать и охладить. Затем процедить, добавить патоку, дрожжевую закваску и убрать в теплое место на 12 часов.

Настой процедить, разлить по бутылкам, в каждую из которых положить несколько изюмин, и убрать в погреб. Через сутки квас можно пить.

Квас пшеничный

Ингредиенты

4½ кг пшеничной муки II сорта, 2 кг пшеничного солода, 900 г гречневой муки, 900 г сахара, 400 мл дрожжевой закваски, вода.

Способ приготовления

Указанные ингредиенты (кроме закваски) соединить, хорошо перемешать и залить теплой водой так, чтобы она слегка покрывала массу. Настаивать в теплом месте сутки, затем влить 5 л горячей кипяченой воды и держать, пока не выпадет осадок. После процедить жидкость, ввести дрожжевую закваску и оставить бродить 4 дня.

Готовый напиток процедить и разлить по бутылкам, хранить в прохладном месте.

Квас сухарный с лесной душицей

Ингредиенты

7 л воды, 1 кг сухарей, 200 мл настоя травы лесной душицы, 100 мл дрожжевой закваски.

Способ приготовления

Сухари залить 7 л кипящей воды и убрать в теплое место на 10–12 часов. Затем влить закваску, настой душицы и держать 2–3 часа. После разлить по бутылкам из темного стекла, плотно укупорить распаренными пробками и на 12 часов поставить в холодильник (погреб).

Квас с хреном

Ингредиенты

1 л хлебного кваса, 50 г корня хрена.

Способ приготовления

Корень хрена натереть на крупной терке и опустить в свежий хлебный квас, настаивать 3 часа, после чего процедить и разлить по бутылкам, плотно укупорив их.

Квас сухарный с мятой

Ингредиенты

4 л воды, 800 г сухарей, 250 г сахара, 200 мл дрожжевой закваски, 200 мл настоя мяты, 100 мл лимонного сока.

Способ приготовления

Сухари залить кипящей водой и убрать в теплое место на 10–12 часов. Затем влить дрожжевую закваску, настой мяты и держать 4 часа. После всыпать сахар и оставить для сквашивания на сутки. Образовавшуюся пену снять и держать жидкость на слабом огне 30 минут.

Охладить ее и влить лимонный сок. Разлить напиток по бутылкам из темного стекла, плотно укупорить распаренными пробками и на 12 часов поставить в холодильник.

Квас сухарный медовый

Ингредиенты

2 л воды, 300 г сухарей из ржаного хлеба, 50 г меда, 40 г корня хрена, 30 г сахара, 10 г дрожжей.

Способ приготовления

Сухари из ржаного хлеба залить горячей водой и настаивать 2 часа. Затем протереть их сквозь сито, всыпать дрожжи и сахар. Полученный настой убрать в теплое место на 10 часов.

В готовый квас положить мед и измельченный корень хрена, держать 2 часа, после чего процедить.

Квас сухарный с изюмом

Ингредиенты

8 л воды, 1 кг сухарей из ржаного хлеба, 400 г патоки, 50 г изюма, 25 г дрожжей.

Способ приготовления

Ржаные сухари измельчить и залить кипятком, хорошо перемешать и настаивать 5 часов. Перелить сусло аккуратно в другую емкость, добавить патоку и ввести дрожжи.

Все хорошо размешать и убрать в теплое место для сквашивания на несколько часов.

Еще не до конца созревший квас разлить по бутылкам, в каждую из которых добавить несколько изюмин, и их хранить открытыми при температуре 18–20 °С до появления пузырьков. Затем укупорить их и убрать в холодное место на сутки.

Квас сухарный по-польски

Ингредиенты

3 л воды, 1 кг сухарей из ржаного хлеба, 1 кг сахара, 20 г дрожжей, 10 г лимонной кислоты.

Способ приготовления

Ржаные сухари залить кипящей водой и настаивать 2–3 часа, после чего процедить через сложенную в несколько слоев марлю, всыпать сахар, добавить дрожжи и лимонную кислоту. Оставить получившуюся массу на сутки, после чего разлить по бутылкам, хорошо укупорить и убрать на несколько дней в прохладное место.

Квас сухарный с апельсиновым соком

Ингредиенты

3 л воды, 1 кг сухарей из ржаного хлеба, 300 мл дрожжевой закваски, 200 мл апельсинового сока, 100 г сахара.

Способ приготовления

Сухари залить кипящей водой и убрать в теплое место на сутки. Затем влить дрожжевую закваску и держать 4 часа. После всыпать сахар и оставить для сквашивания на 12 часов.

Образовавшуюся пену снять, затем напиток охладить и процедить, влить апельсиновый сок.

Разлить напиток по бутылкам из темного стекла, плотно укупорить и на 2 дня поставить в холодильник (погреб).

Квас сухарный кислый

Ингредиенты

3½ л воды, 300 г пшеничного солода, 200 г ячменного солода, 300 г пшеничной муки, 150 г гречишной муки, 50 г изюма, 20 г сухих дрожжей.

Способ приготовления

Солод и муку соединить и, перемешивая, влить 3 л горячей воды. Настаивать 1,5–2 часа, потом процедить и охладить.

В гущу долить 500 мл холодной воды, убрать на несколько часов в теплое место, после добавить дрожжи, хорошо перемешать и оставить на 4 часа для сквашивания.

Когда опара будет готова, перелить ее в охлажденное сусло. Когда оно заквасится, процедить, разлить по бутылкам, положив в каждую несколько изюмин, и укупорить.

Хранить в холодильнике (погребе).

Квас низкокалорийный

Ингредиенты

3,3 л воды, 500 г отрубей из пшеницы, 250 г сахара, 100 г лимонной цедры, 30–50 г дрожжей.

Способ приготовления

Приготовить отвар из цедры лимона: залить ее 300 мл горячей воды и держать на среднем огне 15 минут, затем охладить.

Отруби залить 3 л горячей воды и кипятить в течение 10 минут, охладить до 20 °С, всыпать сахар, дрожжи и настаивать сутки.

После чего процедить через сложенную в несколько слоев марлю и разлить по бутылкам, плотно укупорив их.

Квас сухарный

Ингредиенты

1 л воды, 200 г ржаных сухарей, 50 г сахара, 10 г дрожжей.

Способ приготовления

Сухари переложить в эмалированную кастрюлю, залить кипятком и настаивать под крышкой 3 часа, после чего процедить. Добавить в него сахар и дрожжи, держать в тепле 5 часов.

Квас татарский

Первый способ

Ингредиенты

1 л воды, 1 кг ржаных корок.

Способ приготовления

Ржаные хлебные корочки нарезать небольшими кусочками, высыпать в эмалированную кастрюлю и залить кипяченой водой. Убрать в теплое место на неделю, затем процедить.

Второй способ

Ингредиенты

3 л воды, 1 кг сухарей из ржаного хлеба, 25 г дрожжей, 100 г сахара.

Способ приготовления

Для тех, кто предпочитает довольно крепкий квас, можно посоветовать сделать сусло из ржаных сухарей и воды.

Для этого залить их кипятком и настаивать сутки, после чего слить в отдельную посуду, добавить в него растворенные дрожжи и сахар.

Держать сутки в теплом месте и затем распределить по бутылкам из темного стекла, в которые следует положить несколько изюмин, и укупорить.

Хранить в положении на боку в холодильнике.

Квас из пшеничных отрубей с лимонным соком

Ингредиенты

3 л воды, 800 г пшеничных отрубей, 300 мл лимонного сока, 70 г сахара, 25 г сухих дрожжей.

Способ приготовления

Пшеничные отруби залить кипящей водой и держать на слабом огне час.

Затем процедить отвар, охладить и всыпать дрожжи и сахар.

Настаивать в теплом месте 10–12 часов для сквашивания. После влить лимонный сок и перемешать.

Квас густой с изюмом

Первый способ

Ингредиенты

4 л воды, 1½ кг сухарей из ржаного хлеба, 200 г сахара, 20 г дрожжей, 50 г изюма.

Способ приготовления

Сухари залить кипящей водой и через 2 часа процедить, положить сахар и предварительно разведенные дрожжи, размешать. Отставить в теплое место на 12 часов для сквашивания. Затем разлить по стеклянным бутылкам, добавить изюм и убрать в холодильник (погреб) на 2 суток.

Второй способ

Ингредиенты

10 л воды, 1 кг сухарей из бородинского хлеба, 1 кг сахара, 50 г изюма, 25 г дрожжей, 15 мл мятной эссенции.

Способ приготовления

Сухари залить горячей водой и настаивать 4 часа. Готовое сусло перелить в чистую емкость, охладить, всыпать сахар, добавить мятную эссенцию, дрожжи и убрать для ферментации на 3–4 часа в теплое место. Когда оно сквасится, перелить напиток в чистые бутылки, положить в каждую несколько изюмин и укупорить.

Держать их при 18–20 °С до появления пузырьков газа, после чего тщательно укупорить и в течение 2 суток поместить в холодильник.

Квас из овсяной муки

Ингредиенты

8 л воды, 2 кг овсяной муки, 100 мл дрожжевой закваски.

Способ приготовления

Овсяную муку смешать с отрубями, влить 3 л горячей воды и поставить в теплое место на 12 часов, после чего процедить.

Добавить дрожжевую закваску и остальную воду. Выдержать 20 часов. Готовый квас хранить в прохладном месте не более 3 суток.

Квас из овсяных хлопьев

Ингредиенты

4 л воды, 400 г овсяных хлопьев, 100 г сахара, 10–15 г дрожжей.

Способ приготовления

Овсяные хлопья высыпать в холодную воду и держать на среднем огне 20 минут, периодически помешивая. Настаивать под крышкой час, затем процедить, всыпать сахар и ввести дрожжи. Держать в теплом месте 20 часов.

Хранить в холодильнике не более 2 суток.

Квас из капусты

Ингредиенты

4 л воды, 500 г листьев белокочанной капусты (сушеных), 200 г сахара, 40 г дрожжей.

Способ приготовления

Листья капусты сложить в глубокую емкость, залить водой и держать на слабом огне в течение 15 минут. После чего охладить, процедить через сложенную в несколько слоев марлю и ввести в отвар дрожжи и сахар.

Напиток разлить по бутылкам, плотно укупорить и через сутки можно употреблять готовый квас.

Квас из ржаной муки

Первый способ

Ингредиенты

9 л воды, 500 г ржаной муки, 100 г сахара, 15 г дрожжей.

Способ приготовления

В ржаную муку влить 500 мл кипятка и вымесить жидкое тесто.

Когда оно остынет, добавить остальную воду, всыпать сахар, дрожжи и настаивать в теплом месте сутки. После этого квас готов к употреблению.

Второй способ

Ингредиенты

4 л воды, 150 г ржаной муки, 150 г сахара, 50 г пшеничной муки, 20 г дрожжей, 20 г жженого сахара.

Способ приготовления

Ржаную муку залить 100 мл горячей воды. В отдельной посуде вскипятить остальную воду, слегка охладить и ввести в нее заваренную муку. Дрожжи разбавить теплой водой, всыпать в них пшеничную муку и размешать. Когда они начнут сквашиваться, положить их в тесто и всыпать сахар.

Настаивать 1 день, затем ввести в него жженый сахар. Квас готов.

Квас из капустного рассола

Ингредиенты

1½л воды, 2 л капустного рассола, 500 мл концентрата кваса, 200 г сахара, 25 г дрожжей.

Способ приготовления

В капустный рассол добавить концентрат кваса, сахар, влить охлажденную кипяченую воду и ввести дрожжи. Убрать смесь в теплое место для сквашивания на 12 часов.

Затем разлить квас по бутылкам, плотно укупорить их и хранить в холодильнике.

Квас из свеклы

Первый способ

Ингредиенты

2 л воды, 1 кг свеклы, 100 г сахара, 50 г сухих ржаных корок.

Способ приготовления

Свеклу вымыть, очистить и натереть на мелкой терке, затем переложить в стеклянную банку вместимостью 3 л.

Влить в нее теплую кипяченую воду, всыпать сахар и ржаные корки.

Банку накрыть сложенной в несколько слоев марлей и убрать в теплое место для сквашивания на 3 суток.

Готовый квас процедить, разлить по бутылкам, тщательно укупорить и хранить в холодильнике (погребе).

Второй способ

Ингредиенты

2 л воды, 400 г свеклы (отварной), 100 г сухарей из ржаного хлеба.

Способ приготовления

Отварную свеклу очистить и нарезать ломтиками, поместить их в эмалированную кастрюлю, залить кипящей водой и настаивать в теплом месте 3 часа. Затем положить в нее марлевый мешочек с сухарями и держать сутки, после чего вынуть его. Квас хранить в холодильнике.

Третий способ

Ингредиенты

3,6 л воды, 1 кг свеклы (отварной), 100 г сухарей из ржаного хлеба, 50 г муки, 20 г дрожжей.

Способ приготовления

Свеклу очистить от кожицы, залить 3 л холодной воды. Сухари из ржаного хлеба обдать 500 мл кипящей воды и оставить на 10 часов.

Дрожжи смешать с мукой и добавить 100 мл теплой воды.

Когда они увеличатся в два раза, вылить их в свекольный настой, добавить сухари и держать в тепле 12 часов.

Готовый квас процедить и разлить по бутылкам, плотно укупорив их.

Четвертый способ

Ингредиенты

1½ л воды (кипяченой), 400 г свеклы, 50 г сахара, 20 г дрожжей, 10 г зелени укропа и петрушки (сушеной), 2 г лимонной кислоты, соль.

Способ приготовления

Свеклу тщательно вымыть, очистить и натереть на крупной терке, залить кипятком, всыпать лимонную кислоту и настаивать 3–4 часа.

Затем добавить сахар, дрожжи и оставить для ферментации на 12 часов.

Готовый квас следует процедить, разлить по бутылкам и убрать в холодильник.

Перед подачей присыпать зеленью и присолить по вкусу.

Квас из свеклы для заправки щей

Ингредиенты

1½ л воды, 1 кг свеклы, 500 г сухарей из ржаного хлеба.

Способ приготовления

Свеклу очистить и нашинковать. Смешать их с сухарями, влить теплую кипяченую воду и держать в помещении 2 суток. Затем настой процедить через сложенную в несколько слоев марлю.

Хранить под крышкой в холодильнике и использовать в качестве заправки для щей.

Квас из моркови

Первый способ

Ингредиенты

3 л воды, 200 г моркови, 200 г сахара, 150 г сухарей из ржаного хлеба, 20 г дрожжей, 25 г пшеничной муки, 1 г лимонной кислоты.

Способ приготовления

Дрожжи и муку растворить в 200 мл теплой воды. Морковь очистить, хорошо вымыть и натереть на крупной терке, добавить сухари, залить 2,8 мл кипяченой воды комнатной температуры, накрыть сложенной в несколько слоев марлей и настаивать в течение 9 часов.

Затем полученную жидкость процедить, добавить сахар, лимонную кислоту и держать 10 часов.

Второй способ

Ингредиенты

3 л кваса, 500 мл воды, 200 г сухарей из ржаного хлеба, 200 г моркови, 200 г меда, 50 г пшеничной муки, 25 г дрожжей.

Способ приготовления

Морковь отварить, охладить и натереть на крупной терке. Сухари залить 500 мл горячей воды, положить морковь и держать 3 часа.

Затем добавить смешанные с мукой дрожжи, мед, влить квас и настаивать 10 часов.

Употреблять полученный морковный квас по 200 мл два раза в день.

Он помогает восстановиться организму после перенесенных тяжелых заболеваний дыхательной системы.

Квас из абрикосов

Ингредиенты

15 л воды, 5 кг абрикосов, 100 мл дрожжевой закваски, 70 г меда.

Способ приготовления

Снятые с дерева спелые плоды абрикоса вымыть и разложить на плоской поверхности под навесом или в хорошо проветриваемом помещении.

Через сутки удалить из них косточки, мякоть измельчить с помощью деревянного пестика и залить горячей водой, держать полученную смесь в течение 12 часов.

Затем настой процедить, ввести дрожжевую закваску, мед, перемешать, разлить по бутылкам, плотно укупорив их, и поместить в холодильник.

Через 10 дней квас можно пить.

Квас из яблок

Ингредиенты

3 л воды, 1 кг яблок, 400 г сахара, 10 г дрожжей.

Способ приготовления

Яблоки нарезать дольками, положить в глубокую емкость, залить 2½ л воды и держать на слабом огне до тех пор, пока они не разварятся.

Затем отвар процедить и перелить в чистую стеклянную посуду.

В отдельной емкости перемешать дрожжи с 500 мл теплой воды и добавить в яблочный отвар, всыпать сахар и все это тщательно размешать деревянной ложкой.

Убрать в холодное место на 3 суток, затем разлить по бутылкам и плотно укупорить.

Квас из айвы

Ингредиенты

6 л воды, 1 кг плодов айвы, 200 г сахара, 25 г дрожжей.

Способ приготовления

Свежие плоды айвы нарезать ломтиками, залить водой и держать на медленном огне в течение 40 минут, после чего охладить и процедить.

Затем всыпать сахар и дрожжи, настаивать в теплом месте 12 часов.

Квас из груш

Первый способ

Ингредиенты

5 л теплой воды, 2 кг груш, 100 мл дрожжевой закваски.

Способ приготовления

Груши хорошо вымыть, нарезать ломтиками, положить в деревянную бочку, добавить дрожжевую закваску и перемешать.

Настаивать 3 суток, затем процедить через сложенную в несколько слоев марлю, разлить по бутылкам и укупорить.

Хранить в холодильнике.

Второй способ

Ингредиенты

5 л воды, 2 кг груш (сушеных), 100 мл дрожжевой закваски, 50 г изюма.

Способ приготовления

В деревянную емкость засыпать груши, влить охлажденную кипяченую воду, дрожжевую закваску и настаивать 3 суток.

Затем поместить ее в погреб. Как только напиток начнет сквашиваться, закрыть емкость крышкой и держать 3 недели.

После его необходимо процедить через сложенную в несколько слоев марлю, разлить по бутылкам, в каждую добавить несколько изюмин и плотно укупорить. Через неделю квас будет готов.

Квас из лесных яблок и груш

Ингредиенты

3 л воды, 500 г лесных яблок (сушеных), 500 г лесных груш (сушеных).

Способ приготовления

Положить в глубокую посуду смесь из сушеных яблок и груш, обдать кипятком и настаивать под крышкой в течение суток.

Затем процедить напиток через сложенную в несколько слоев марлю и разлить по бутылкам. Хранить в холодильнике.

Квас из яблок с медом

Ингредиенты

4 л воды, 1 кг яблок, 500 г меда, 50 г дрожжей.

Способ приготовления

Мед растворить в 500 мл воды.

Яблоки нарезать дольками, положить в глубокую емкость, залить 3½ л воды и довести до кипения.

Настаивать 3 часа, затем процедить, добавить медовый сироп, дрожжи и убрать для ферментации на 10 часов.

Готовый напиток хранить в холодильнике.

Квас апельсиновый

Ингредиенты

3 л воды, 300 г апельсинов, 300 г сахара, 10 г дрожжей, 1 г лимонной кислоты.

Способ приготовления

Апельсин вымыть и вместе с цедрой нарезать ломтиками, посыпать сахаром, добавить дрожжи и лимонную кислоту.

Залить эту смесь теплой водой и убрать для сквашивания в теплое место на сутки.

Затем процедить, разлить по бутылкам и плотно укупорить.

Через сутки квас будет готов.

Квас барбарисовый

Ингредиенты

15 л воды, 5 кг ягод барбариса, 1½ кг сахара, 100 мл дрожжевой закваски.

Способ приготовления

Ягоды барбариса хорошо промыть и залить теплой водой, ввести дрожжевую закваску и настаивать под крышкой месяц.

Затем жидкость процедить, всыпать сахар и держать сутки в теплом месте, после чего разлить по бутылкам.

Квас кизиловый

Ингредиенты

5 л воды, 800 г ягод кизила, 300 г сахара, 20 г дрожжей.

Способ приготовления

Ягоды кизила выложить на плоскую поверхность в хорошо проветриваемом помещении или на улице под навесом и держать 2 дня.

Затем поместить их в емкость, помять и залить кипятком, настаивать сутки. После жидкость процедить, всыпать сахар и дрожжи, оставить в теплом месте на 12 часов.

Готовый квас хранить в прохладном месте не более недели.

Квас лимонно-медовый

Ингредиенты

2 л воды, 100 мл лимонного сока, 100 г меда, 80 г изюма, 60 г сахара.

Способ приготовления

Воду закипятить, охладить до 70 °С, добавить лимонный сок, мед, сахар, накрыть марлей и настаивать сутки.

Затем разлить напиток по бутылкам, опустив в каждую несколько изюмин, укупорить и убрать их в холодильник.

Через 2 недели квас будет готов.

Квас с черносливом

Ингредиенты

10 л воды (кипяченой), 1 кг сухарей, 200 г сахара, 150 г чернослива (без косточек), 50 г дрожжей.

Способ приготовления

Сухари положить в емкость, залить их кипящей водой, аккуратно перемешать и добавить сначала 100 г чернослива и настаивать под крышкой 5 часов. Затем всыпать сахар, ввести дрожжи и оставшийся чернослив.

Хорошо размешать и держать в тепле в течение 10–12 часов.

После процедить через сложенную в несколько слоев марлю и поместить в холодильник на 2 суток.

Квас с соком киви

Ингредиенты

2 л воды, 200 мл сока киви, 150 г сахара, 100 г лимонной цедры, 100 мл лимонного сока, 30 г изюма, 20 г дрожжей.

Способ приготовления

Из сахара и воды сварить сироп. Лимонную цедру и изюм обдать кипятком.

Ввести их в сироп, влить сок киви и лимона, перемешать и охладить массу до 20 °С, затем добавить дрожжи.

Настаивать сутки, после чего перенести в прохладное место. Через 2 дня квас будет готов.

Квас из смеси фруктовых соков

Ингредиенты

10 л воды, 1 л смеси фруктовых соков, 500–700 г сахара, 20–30 г дрожжей.

Способ приготовления

В кипящую воду добавить смесь соков и всыпать сахар, после чего охладить, ввести дрожжи и размешать.

Настаивать в теплом месте 12 часов, после чего разлить по бутылкам и укупорить их. Хранить квас в холодильнике.

Квас из корней ревеня

Ингредиенты

5 л воды, 800 г корней ревеня, 500 г сахара, 25 г дрожжей.

Способ приготовления

Корень ревеня тщательно вымыть, измельчить, залить кипящей водой и держать на огне 10 минут.

Затем отвар аккуратно процедить, охладить, добавить сахар, дрожжи и убрать в теплое место для сквашивания.

Через 10 часов квас разлить по бутылкам и плотно укупорить.

Хранить в прохладном месте.

Квас из сока мушмулы

Ингредиенты

4 л воды, 800 мл сока мушмулы, 200 г сахара, 25 г дрожжей.

Способ приготовления

Сок мушмулы влить в теплую кипяченую воду, ввести сахар и дрожжи. Настаивать в течение суток и охладить.

Квас из слив

Ингредиенты

4 л воды, 1 кг сливы, 300 г сахара, 50 г дрожжей.

Способ приготовления

В глубокую емкость положить сливы и залить их прохладной водой, ввести дрожжи и настаивать под крышкой в теплом месте 10–12 суток. Затем размешать массу, чтобы косточки отделились от ягод, всыпать сахар.

Когда сахар растворится, аккуратно процедить жидкость и разлить по бутылкам, укупорить и выдержать 2 суток.

Квас из крыжовника

Первый способ

Ингредиенты

6 л воды, 1 кг ягод крыжовника, 800 г сахара, 20 г дрожжей, 1 г лимонной кислоты.

Способ приготовления

Ягоды крыжовника хорошо промыть, размять деревянным пестиком, обдать кипятком и настаивать 12 часов. Затем массу процедить, всыпать сахар, добавить дрожжи, хорошо размешать и убрать в теплое место на 12 часов.

Ввести лимонную кислоту, повторно процедить и разлить напиток по бутылкам.

Через 3–4 дня квас можно пить.

Второй способ

Ингредиенты

8 л воды, 1½ кг ягод крыжовника, 300 г меда, 20 г дрожжей.

Способ приготовления

Ягоды крыжовника хорошо промыть, размять деревянным пестиком, залить горячей водой и настаивать 2 суток, затем довести до кипения и осторожно процедить.

Ввести мед, дрожжи и оставить на сутки, после чего осторожно разлить по бутылкам и плотно укупорить их.

Квас из калины

Ингредиенты

10 л воды, 1 кг солода, 1 кг ягод калины, 30 г дрожжей.

Способ приготовления

Ягоды тщательно промыть, соединить с солодом и влить 3 л воды.

Поставить массу в теплое место на 12 часов, затем влить еще 7 л воды, всыпать дрожжи и настаивать в течение 8–10 часов, после чего квас аккуратно разлить по бутылкам и хранить в холодильнике или в погребе.

Квас из брусники

Ингредиенты

15 л воды, 5 кг ягод брусники, 1½ кг сахара, 50 г дрожжей.

Способ приготовления

В чистый чан высыпать хорошо промытые ягоды брусники, залить охлажденной кипяченой водой и настаивать под крышкой в течение 2 недель, периодически помешивая.

Затем напиток процедить, насыпать сахар, ввести дрожжи и убрать в теплое место на сутки.

Готовый квас разлить по бутылкам и хранить в холодильнике.

Квас из терна

Ингредиенты

8 л воды, 1 кг плодов терна, 250 г меда, 30 г дрожжей.

Способ приготовления

Терн промыть и выложить на плоскую поверхность, держать в течение суток. Затем с помощью пестика размять их, залить водой и кипятить в течение 40 минут.

Полученный отвар процедить, добавить мед и дрожжи.

Сквашивать 12 часов в теплом месте.

Квас из голубики

Ингредиенты

10 л воды, 2 кг ягод голубики, 300 г меда, 30 г дрожжей.

Способ приготовления

Ягоды хорошо промыть, размять с помощью деревянного пестика, добавить холодную воду и довести до кипения.

Затем отвар охладить, процедить, положить мед и дрожжи.

Настаивать в теплом месте 12 часов, после чего разлить по бутылкам и хранить в холодильнике.

Квас из земляники

Ингредиенты

10 л воды, 1 кг ягод земляники, 400 г меда, 100 г шишек хмеля.

Способ приготовления

Шишки хмеля залить 2 л горячей воды и кипятить на слабом огне в течение 30 минут, затем охладить и процедить.

Ягоды промыть, растереть с помощью деревянного пестика, залить 8 л горячей воды, добавить настой из хмеля, мед и убрать в теплое место для сквашивания на 3 суток.

Готовый квас разлить по бутылкам и хранить в холодильнике.

Квас из ежевики

Ингредиенты

5 л кипяченой воды, 1 кг ягод ежевики, 200 г сахара, 30 г дрожжей.

Способ приготовления

Ягоды промыть, размять с помощью деревянного пестика и переложить в эмалированную емкость.

Затем залить их горячей водой и настаивать в течение суток.

Затем напиток процедить с помощью сложенной в несколько слоев марли, добавить дрожжи, сахар и оставить еще на 1 день.

Хранить его следует под крышкой в холодильнике.

Квас из клубники

Ингредиенты

2½ л воды, 650 г ягод клубники, 50 г меда, 20 г сахара, 1 г лимонной кислоты, изюм.

Способ приготовления

Ягоды клубники тщательно промыть и откинуть на дуршлаг.

Пересыпать их в эмалированную кастрюлю, залить холодной водой и довести до кипения. Затем слегка охладить, процедить, добавить мед, сахар и лимонную кислоту.

Полученную массу хорошо перемешать и разлить по бутылкам из темного стекла, в каждую положив несколько изюмин.

Бутылки плотно укупорить, зафиксировав пробки проволокой, и хранить в прохладном месте неделю.

Чтобы ускорить процесс ферментации кваса, его можно оставить на 2 суток в теплом месте, а затем поставить в холодильник. В результате напиток будет готов уже через 4 дня.

Квас из клюквы на сухарном настое

Ингредиенты

3 л воды, 200 г ягод клюквы, 100 г сухарей из ржаного хлеба, 20 г пшеничной муки, 10 г дрожжей.

Способ приготовления

Сухари обдать 2,8 л кипящей воды и оставить под крышкой на 10 часов.

Дрожжи залить 200 мл теплой воды, добавить немного муки и оставить для брожения.

Ягоды клюквы перебрать, промыть и дать стечь воде.

Затем растолочь их с помощью деревянного пестика и процедить.

Клюквенный сок поставить в холодильник. Как только дрожжевая закваска увеличится в 2 раза, ввести ее в сухарный настой, добавить клюквенную кашицу, всыпать сахар и убрать в теплое место для сквашивания на 12 часов.

Процедить напиток и влить клюквенный сок.

Квас из малины

Первый способ

Ингредиенты

10 л воды, 1 кг ягод малины, 200 г меда, 30 г дрожжей.

Способ приготовления

Ягоды хорошо промыть, измельчить с помощью деревянного пестика, добавить воду и кипятить на слабом огне в течение 30 минут.

Полученный отвар процедить, добавить мед, дрожжи и убрать для сквашивания на 10–12 часов в теплое место. Затем разлить квас по бутылкам, укупорить и держать в холодильнике (погребе).

Второй способ

Ингредиенты

3 л воды, 1 кг ягод малины, 150 г сахара, 20 г дрожжей, 2 г лимонной кислоты.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в 200 мл теплой воды, всыпать сахар и лимонную кислоту.

Ягоды малины поместить в дуршлаг и промыть под струей воды, затем размять с помощью деревянного пестика, влить 2,8 л горячей воды и довести полученную массу до кипения.

Настаивать в течение трех часов, после чего процедить, влить дрожжевую закваску и держать в теплом месте 2–3 дня.

Квас из красной смородины

Ингредиенты

3 л воды, 800 г ягод красной смородины, 400 г сахара, 25 г дрожжей, 3 г лимонной кислоты.

Способ приготовления

Дрожжи смешать с сахаром и растворить в 1 л теплой воды.

Ягоды красной смородины тщательно промыть, после чего измельчить с помощью деревянного пестика.

Залить получившуюся кашицу 2 л горячей воды, поставить на слабый огонь и довести до кипения.

Настаивать 3 часа, после чего процедить, добавить дрожжевую закваску и лимонную кислоту. Держать в тепле 12 часов.

Готовый напиток разлить по бутылкам, плотно укупорить и хранить в холодильнике.

Квас смородиновый

Ингредиенты

8,2 л воды, 1 кг сухарей из ржаного хлеба, 200 г сахара, 100 г листьев смородины (свежих), 50 г пшеничной муки, 40 г дрожжей.

Способ приготовления

Приготовить закваску: соединить дрожжи и муку, перемешать и влить 200 мл теплой воды. Положить сухари в эмалированную кастрюлю, добавить измельченные листья смородины, сахар и залить 8 л горячей воды.

Размешать и настаивать в течение 5 часов при температуре 20 °С.

Затем сусло перелить в другую емкость, влить приготовленную закваску и убрать в прохладное место на 3 дня. Сусло кипятить в течение 30 минут, снять пену и процедить.

Разлить квас по бутылкам, после чего убрать для окончательного созревания в прохладное место на неделю.

Квас из красной смородины с лепестками роз

Ингредиенты

10 л воды, 1 кг ягод красной смородины, 500 г лепестков роз (свежих), 50 мл дрожжевой закваски.

Способ приготовления

Ягоды красной смородины промыть, смешать с лепестками роз, залить кипяченой водой, ввести дрожжевую закваску и настаивать в прохладном месте в течение двух суток.

Затем напиток процедить через сложенную в несколько слоев марлю.

Готовый квас разлить по бутылкам и хранить в холодильнике.

Квас из облепихи

Ингредиенты

10 л воды, 1 кг облепихи, 200 г меда, 30 г дрожжей.

Способ приготовления

Ягоды облепихи вымыть и выжать сок. Оставшуюся кашицу залить горячей водой и кипятить на слабом огне в течение 10–15 минут, затем охладить и процедить.

Добавить мед и дрожжи, настаивать в теплом месте 8–12 часов, после чего разлить по бутылкам и плотно укупорить их.

Квас из черной смородины

Ингредиенты

4,1 л воды, 1 л черносмородинового сока, 20 г дрожжей, 100 г сахара.

Способ приготовления

Дрожжи и 25 г сахара растворить в 100 мл теплой воды.

В кипящую воду (4 л) влить сок из ягод черной смородины и оставшийся сахар.

Варить 10–15 минут, после чего охладить, ввести дрожжевую закваску и убрать смесь для сквашивания в теплое место на 4 суток.

Готовый квас затем разлить по бутылкам, плотно укупорить и хранить в холодильнике.

Квас хмельной

Ингредиенты

2½ л хлебного кваса, 40 г шишек хмеля.

Способ приготовления

В готовый квас добавить сухие шишки хмеля и настаивать 6–8 часов.

Этот квас можно употреблять в качестве лечебного средства для укрепления волосяных луковиц при облысении.

Квас с аиром

Ингредиенты

3 л хлебного кваса, 500 мл настоя корня аира.

Способ приготовления

Соединить хлебный квас и настой корня аира. Держать в прохладном месте 5 часов, после чего разлить по бутылкам.

Этот квас рекомендуется употреблять в качестве седативного средства при нервных расстройствах.

Квас с чабрецом

Ингредиенты

1 л хлебного кваса, 10 г травы чабреца (сушеной).

Способ приготовления

В хлебный квас добавить траву чабреца и настаивать 10–12 часов, после чего процедить, разлить по бутылкам и хранить в холодильнике.

Квас мятный

Ингредиенты

2 л хлебного кваса, 70 г меда, 20 г с листьев мяты (сушеных).

Способ приготовления

В готовый квас добавить мед и листья мяты. Настаивать 10 часов, после чего разлить по бутылкам и хранить в холодильнике.